



**AVVISO PER LA PRESENTAZIONE DI PROPOSTE PROGETTUALI FINALIZZATE ALLA
REALIZZAZIONE DI INTERVENTI INTEGRATI PER FAVORIRE L'INSERIMENTO LAVORATIVO DI
DISOCCUPATI SUL TERRITORIO LIGURE- PRIORITÀ 1 – OCCUPAZIONE – OBIETTIVO SPECIFICO
ESO4.1. -PROGRAMMA REGIONALE FSE + 2021-2027**

RiGenerazioni – Operazioni Officine di Valle

BANDO – SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: MACELLAIO – edizione unica	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della qualifica/specializzazione in Macellaio
DESTINATARI DEL CORSO	Il corso è rivolto a n. 10 persone disoccupate o inoccupate: • Persone in stato di non occupazione, maggiori 18 anni • Priorità per residenti o domiciliati in Liguria – Area interna Beigua-SOL. Tutti i requisiti devono essere posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.
REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO	Requisiti di ammissione al corso: • titolo di studio: Licenza media / Obbligo di istruzione assolto. I requisiti di cui al presente paragrafo devono essere posseduti alla data di inizio del corso di formazione. La struttura è tenuta all'acquisizione di tutta la documentazione prima dell'avvio delle lezioni.
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006) e ss.mm.ii e della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea.
FIGURA PROFESSIONALE	Il Macellaio è una figura operativa per macellerie e reparti carne, capace di ricezione e stoccaggio, tracciabilità, HACCP, igiene e sicurezza, disosso e sezionamento, tagli e preparazioni, confezionamento, conservazione e gestione del freddo, esposizione al banco, riduzione scarti, rapporto con il cliente e vendita consulenziale. Uso attrezzature e coltelleria, sanificazione
MERCATO DEL LAVORO	Il percorso nasce per rispondere ai fabbisogni occupazionali delle attività commerciali e artigianali dei comuni delle valli interne.
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	Gli interessati potranno ritirare la scheda informativa e la domanda di iscrizione presso la segreteria di Fondazione Fassicomo o scaricarle dal sito istituzionale scuolafassicomo.it La domanda di iscrizione compilata e sottoscritta dovrà essere consegnata presso:



	• Fondazione Fassicomo, Via Imperiale, 41, Genova (GE) - Tel. 010/518651 (Orario ufficio: dal lunedì al venerdì 9:00 - 13:00). • In alternativa tramite e-mail all'indirizzo: scuola.grafica@scuolafassicomo.it (allegando copia del documento d'identità in corso di validità). Periodo iscrizioni: Dal 1° ottobre al 20 novembre 2026
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL PROGETTO	Lo Sviluppo del progetto prevede le seguenti azioni: • Durata complessiva: 500 ore • Ore teoria: 88 ore • Ore pratica / laboratorio: 312 ore • Ore stage: 100 ore (pari al 20% della durata totale) a) <u>Moduli formativi</u>: • <i>Modulo 1 (46h)</i>: Accoglienza, comunicazione e relazione, sicurezza HACCP, sicurezza e salute sul lavoro D.Lgs. 81/08, testimonianze e ruolo professionale. • <i>Modulo 2 (354h)</i>: Competenze professionali e preparazione carni, attrezzature: utilizzo e manutenzione, tecniche di frollatura, tecniche di evisceratura e macellazione, disosso e preparazione carni, identificazione, selezione tagli, confezionamento e conservazione semilavorati. Competenze professionali trasformazione carni, trasformazione prodotti, pulitura, taglio, sfesatura, macinatura carni (bovini, ovini, pollame, equini...), utilizzo scarti della macellazione, stoccaggio e conservazione delle carni, produzione salumi, piccole produzioni pronto cuoci, preparazione e gestione del banco. Competenze professionali vendita prodotti, piccole degustazioni, marketing di vendita, gestione cassa e pagamenti. <i>Modulo 3 (100h)</i>: Stage in azienda b) <u>Tirocinio extracurricolare / work experience</u>: Il tirocinio extracurricolare di 3 mesi: il tirocinio è trattato come misura formativa di politica attiva che crea un contatto diretto con il mondo del lavoro senza configurarsi come rapporto di lavoro; per questo l'attivazione è costruita su mansioni coerenti, obiettivi formativi espliciti e responsabilità chiare tra promotore ed ospitante. Destinatari n. 10
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA CORSO	L'impegno settimanale sarà mediamente di 30-40 ore dal lunedì al venerdì. Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 60 ore (corrispondenti al 20% della durata del corso). Modulo di stage di 100 ore realizzato presso le imprese della rete territoriale (macellerie, laboratori con vendita diretta e reparti carne).

Tirocinio extracurricolare/work experience	N. 3 mesi full-time L'attivazione dei tirocini si fonda su una campagna di ingaggio mirata sulle micro e piccole imprese coerenti con il profilo formato, attivata tramite canali di rappresentanza e prossimità (Parco del Beigua con gli associati del marchio Gustosi per Natura, Confartigianato e reti di filiera territoriali, Comuni con le aziende sul territorio della Valle inclusa la collaborazione tecnica dell'Associazione Macellai di Genova).
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, come indennità sostitutiva del servizio mensa (se non fornita), per giornate di almeno 7 ore articolate su due turni. È inoltre prevista l'erogazione dell'indennità di partecipazione per il tirocinio in conformità alla normativa regionale e FSE+.
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. n. 81/08
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Licenza media / Obbligo di istruzione assolto.
ESPERIENZA PROFESSIONALE	nessuna
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Stato di non occupazione (DID attiva e/o presa in carico dal CPI). Nessuna tipologia di vulnerabilità specifica richiesta.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	Composta da tre membri: - Tutor/coordinatore del corso - Esperto del settore commerciale - Psicologo
SEDE DELLE PROVE	Fondazione Fassicom – Via Imperiale, 41 – 16143 Genova (GE). Le prove si svolgeranno nell'arco di una giornata. Novembre 2026 (le date esatte saranno pubblicate tempestivamente al termine del periodo di iscrizione).
TIPOLOGIA DELLE PROVE	N. 2 prove: - Prova scritta di carattere psico-attitudinale per verificare attitudini e potenzialità. - Colloquio individuale mirato a valutare background, motivazione verso il settore e competenze pregresse.

MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	Convocazione tramite e-mail, SMS o pec. Esiti pubblicati mediante affissione in bacheca presso Fondazione Fassicom e sul sito www.scuolafassicom.it
PROVA SCRITTA	Test psico-attitudinali specifici per verificare le potenzialità applicate al ruolo commerciale.
PROVA PRATICA	Non prevista
COLLOQUIO	Individuale, volto ad approfondire caratteristiche personali, attitudini, motivazioni e disponibilità al lavoro nel commercio di prossimità.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	La commissione di selezione definirà il peso attribuito alle due tipologie di prove (Test psico-attitudinale: 40% - Colloquio motivazionale: 60%.)
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Regionale FSE + 2021-2027 Regione Liguria Priorità 1 Occupazione, obiettivo specifico ESO4.1	